



**HAL**  
open science

**”De la comida familiar francesa como institución a su  
deinstitucionalización. El papel de las normas sociales  
alimentarias”.**

Christophe Serra-Mallol

► **To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. ”De la comida familiar francesa como institución a su deinstitucionalización. El papel de las normas sociales alimentarias”. IV Congreso internacional ODELA : otras maneras de comer, Observatorio de la Alimentación (ODELA), Jun 2015, Barcelone, España. hal-04049639

**HAL Id: hal-04049639**

**<https://hal.science/hal-04049639v1>**

Submitted on 28 Mar 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

**“De la comida familiar francesa como institución a su de-  
institucionalización. El papel de las normas sociales alimentarias”.**  
**Comunicación IV Congreso internacional ODELA 2015**

Dr. Christophe SERRA MALLOL  
ISTHIA - Université Toulouse-Jean Jaurès, CERTOP (UMR 5077 CNRS)  
5 allées Antonio-Machado, 31058 Toulouse cedex 09 - Francia  
christophe.serra-mallol@univ-tlse2.fr

***Introducción***

Cada sociedad humana dispone de su propio sistema culturalmente establecido de relaciones y normas sociales, compuestas por ideologías, creencias, ritos... que utiliza a su torno la generación siguiente. Este conjunto influye sobre las prácticas y la mente gracias a su institucionalización, por el medio de la integración de esas normas y su objetivación.

La comida está claramente regulada, establecida sobre un conjunto de códigos y normas, desde lo que es lo comible hasta los modos de consumo, el espacio social alimentario de Poulain (2002a et 2012). La comida familiar constituye una institución social desde Halbwachs (1912) con sus normas e estatutos de referencia para los comedores franceses.

Desde unos años en Francia, las normas e instituciones alimentarias como la comida familiar parecen debilitarse : de-estructuración (Poulain 1998), o gastronomía (Fischler 1979), el comedor contemporáneo parece vivir prácticas plurales iniciadas por lógicas puramente individuales, con peligro para el modelo normativo francés. Se afirma también al contrario que esta mutación no ha afectado profundamente el modelo alimentario “tradicional” (Herpin 1988) y solo sería cuestión de metodología.

Discutiremos de las modalidades de esta de-estructuración del modelo alimentario, de su evolución reciente, bajo el punto de vista de su pérdida de legitimidad, su de-institucionalización.

## ***1- Normas sociales y proceso de institucionalización***

### *1-1 Normas y valores sociales*

Para Max Weber (1995), las normas remiten a acciones motivadas racionalmente, y actuar según las normas necesita la adhesión a valores colectivamente partidos y compartidos (Habermas 1987). Según Durkheim (1925) las normas sociales son modelos socialmente partidos, con raíces de valores comunes, que impliquen una creencia colectiva en un fastidio obligatorio para evitar la sanción del grupo de referencia. « Reglas imperativas », instrumentos de regulación social, están definidas por dos lados, la “obligación” y la “deseabilidad” (Durkheim 1907).

Estudiar las normas queda complicado, pues es difícil aislar en práctica una norma social y su modo de acción dentro de un grupo. Las estudiaremos indirectamente a través el proceso de de-institucionalización, y en sus modos de expresión los más diversos (Becker 1963).

### *1-2 El proceso de institucionalización*

Por medio de las varias instituciones, el ser humano integra durante su vida lo que sus grupos de referencia consideran como “normal” o no. En sociología, la palabra “institución” significa un organismo relativamente estable, con reglas de funcionamiento y cumpliendo unas funciones sociales determinadas, o más generalmente una forma de organización social que une los valores, las normas, los papeles y los modos de relación (Douglas 2004).

Las instituciones sociales permiten « coger decisiones de rutina, de solucionar problemas de rutina, y de producir un montón de opiniones al lugar de las personas » (Douglas 2004) como lo es el modelo alimentario definido por Fischler (1990) : « un modèle alimentaire est un exemple de connaissances qui agrège de multiples expériences réalisées sous la forme d’essais et de d’erreurs par une communauté humaine. Il se présente sous la forme d’une formidable série de catégories emboîtées, imbriquées qui sont quotidiennement utilisées par les membres d’une société, sans qu’ils en soient véritablement conscients, de façon implicite comme ‘allant de soi’ » .

Este proceso puede ser también inversado (Berger et Luckmann 2008). Esa de-institucionalización proviene en general de una pérdida de legitimidad normativa de la institución considerada, que ya no se ve como adaptada como respuesta a las varias situaciones de la vida.

### *1-3 Socialización y control normativo*

La norma social implique una presión sociocultural para conformarse. La persona en infracción se expone a diversas formas de diversas formas de reprobación hasta exclusión (Becker 1963, Goffman 1975). Por ejemplo, la norma corporal y la estigmatización de la obesidad (Poulain 2007). Un control social mas o menos afirmado, integrado, incita al respeto de los valores y normas, y permite así la continuidad del orden social.

Weber (1995) afirma que esa obligación permite la aplicación de la norma, obligación que puede ser “convencional” o enlazada a la « costumbre », o del orden del “derecho” cuando un poder legitimo la asegura por la fuerza. Las normas se ven interiorizadas por cada uno : la persona se aplica a si mismo ciertas sanciones normativas (autocontrol, culpabilidad...), y un efecto “feed back” (Douglas 1986, Hacking 2002) hace que las categorías de clasificación producidas por la institución crean a su torno las realidades que les permiten

aplicarse. La persona acaba por desear lo que le obliga.

## ***2- Alimentación y normas sociales***

En el campo de la alimentación, las normas sociales reflejan un « ensemble de conventions relatives à la composition structurelle des prises alimentaires, repas et hors repas, et aux conditions et contextes de consommation » (Poulain 2002a). Esas normas estructuran las condiciones y modalidades del “bien comer”, y pueden aparecer en los componentes del modelo alimentario, y sobre todo de la institución que constituye la comida familiar. ¿ La modernidad alimentaria habría de sacralizado esas normas, o mas bien las normas se habrían adaptadas al cambio social a través una forma de des-institucionalización?

### *2-1 La comida familiar como institución*

Mas allá de sus dimensiones biológicas e individuales, Durkheim (1912) afirma la dimensión de diferenciación y integradora del reparto de la comida, hasta crear un parentesco simbólico. El comparto comensal de la misma comida en un grupo determinado queda una realidad antropológica, desde los banquetes de la antigüedad griega o del Pacífico pre-europeo, hasta la Cena cristiana y la comida compartida de los compañeros de trabajo o de amistad.

En su obra sobre las condiciones de vida de las familias obreras del principio del siglo veinte, Halbwachs hace de la comida familiar una verdadera “institución social”, al sentido de sistema de relaciones sociales estables y reguladas, desempeñando un papel esencial en la transmisión y el mantenimiento de las normas sociales.

« l’essentiel de la vie de famille paraît bien le repas pris en commun avec la femme et les enfants. Pour la femme, qu’elle travaille ou non au-dehors, la préparation des repas est

*l'occupation domestique essentielle* (...) La table de famille, où le père, au retour du travail de l'usine, a *la place d'honneur*, et ces repas préparés surtout d'après *ses goûts et ses préférences*, symbolisent périodiquement *son autorité de chef de groupe* (...) Il (l'ouvrier) sait que *l'ordre* des repas, *l'habitude* de consommer certaines nourritures, et *le prix* qu'on attribue à chacune d'elles, sont de véritables *institutions sociales*. Lorsqu'il mange en se conformant aux usages de la société, il prend conscience de participer à une vaste vie collective, extérieure, dans ses représentations et ses fins, au travail productif matériel et extra social » (subrayos míos).

La institución desempeña aquí su papel de clasificación social según la norma dominante (Foucault 1966). El obrero tiene que ser consciente de su posición social, según un orden social y un modelo alimentario de clase : la comida familiar cristiana bajo la autoridad del jefe macho de familia, cierta monotonía alimentaria debida al surtido limitado por el necesario costo bajo de los alimentos debido a su parte importante (50%) en el presupuesto familiar. Este arquetipo de obrero ha “incorporado” los principios fundadores y el modelo tipificado de su estatuto en la sociedad burguesa, determinándolo individualmente y colectivamente. Elias (1973) muestran este proceso a través la evolución de las maneras de mesa desde la época clásica, entre distinción y mimetismo social : la institución social alimentaria confirma el comedor en su posición social.

La estructura ternera “normal” de las tres cenas cotidianas esta fechada del siglo diecinueve (Aron 1973 in Poulain 2002a) y se impuso gradualmente como norma, aunque no se encontró sistemáticamente en las practicas. Según Herpin (1988), existen cinco principios normativos de la comida francesa « tradicional » : la *concentración* de las comidas (y sobre todo del desayuno y de la cena compuestas de modo ternero), su *implantación* a horas fijas en el día, la *sincronización* que une de modo coordinado los diferentes miembros del hogar como lugar de encuentro y de intercambios, la *localización* territorializada del lugar de consumo en casa (el comedor o la cocina), y la *ritualización* de las

comidas extraordinarias o festivas que da ritmo al cotidiano ordinario de las comidas.

Numerosas son las investigaciones antropológicas que muestran que los modelos francés o occidental no valen para todas las culturas alimentarias, cada sociedad teniendo sus propias normas alimentarias. La composición de las comidas, la estructura (nombre, momento, duración) y el contenido de lo que se está comiendo, su organización social (quien decide de los alimentos elegidos, quien compra, quien prepara...) deben analizarse, con referencia a las normas de los grupos de referencia. Para tomar en cuenta la dinámica constante de las sociedades (Balandier 1971), el campo de la alimentación debe incluirse en su contexto social e histórico, como lo hicieron Elias (1973) o Goody (1984) con las condiciones de emergencia de una « alta cocina » y de maneras complejas de mesa en una sociedad considerada.

## *2-2 Evolución de las normas alimentarias francesas y la cohesión social*

Desde hace unos años en Francia, como en varios países occidentales, se nota una forma de evolución de las maneras de comer (Fischler 1990 et 2013, Poulain 1998 et 2002a) : se parece observar una debilitación de las normas alimentarias tradicionales. Según Fischler, la modernidad engendro una “gastro-anomia” caracterizada por « la désagrégation ou la déstructuration des systèmes normatifs et des contrôles sociaux qui régissaient traditionnellement les pratiques et représentations alimentaires » (1979) y proviene de tres factores principales : la sur-abundancia alimentaria, la bajada de los controles sociales tradicionales tratándose de ritos alimentarios, y la multiplicación a veces contradictoria de discursos sobre la alimentación. Esa “gastro-anomia” se caracteriza principalmente por la importancia y la multiplicación de formas de comer fuera de cena, por una individualización creciente de las comidas al hogar y la bajada consecuente de la

comensalidad, por las modificaciones en las temporalidades de las comidas y en su duración, et por una forma de de-ritualización de las comidas (Corbeau 1992).

Por tanto, queda aun características de este « modelo alimentario francés » hablando de las comidas familiares que relativizan la realidad de esta “de-estructuración” reciente. La sincronización temporal de las comidas, y sobre todo del desayuno, queda aun vivaz en Francia (Poulain 2002b) : la mitad de los franceses esta comiendo a las 12h30 y una persona entre tres a las 20h00, sin cambio notable durante los treinta o cuarenta últimos años (Saint Pol 2005). La mitad de los franceses declaran tres comidas al día desde los años 1966, pero con comidas fuera de las cenas posiblemente infravaloradas. La comida familiar como lugar de intercambios y de socialización a través la imposición de ciertas normas queda fuerte (Saint Pol 2012).

### *2-3 ¿ Una « de estructuración » de la comida familiar francesa ?*

Nos interesamos ahora a la actualidad y a la supervivencia del modelo alimentario tradicional francés

a- ¿ De que “modernidad alimentaria” se trata ?

Herpin dudaba ya en 1988 de una ruptura fundamental debida a la modernidad, lo que confirmo Saint Pol en 2005. La comensalidad quedaria siempre importante en Francia, pero mas familiar que exterior al hogar. La estructura y la temporalidad de las cenas quedan inseparables de las interacciones sociales, de las actividades o de las situaciones humanas. La dimensión específica de la comida tradicional queda mas fuerte en Francia relativamente a sus vecinos europeos o norte-americanos (Fischler et Masson 2008).

b- La alimentación como actividad



Se nota una multiplicación de las actividad paralelas al hecho de comer (Fischler 1990, Saint Pol 2005). En una investigación comparativa entre los USA, Francia y Polinesia francesa, los episodios diarios mientras cuales hay comida duran mas o menos entre 16 et 20% de la duración total cotidiana por pais. Pero el hecho de comer estaba considerado como central en 30% de los episodios en los USA, 56% en Francia y 75% en la isla polinesia de Rapa : el hecho de comer esta considerado como mas central cuando la sociedad es de tipo comunitario.

La comida familiar se adapto progresivamente a las evoluciones del modo de vivir moderno (trabajo femenino, empleos de despacho, variedad de los modelos familiares, importancia de la televisión...) y la aceleración de los fastidios temporales (tiempo diario en los transportes, horarios variables de trabajo...), y las reglas comunes son mas ahora rapidez y eficacia.

#### c- El efecto de halo normativo

La diferencia cognitiva entre normas integradas y practicas declaradas puede también proceder de un efecto de « halo » (Grawitz 1964) y su sello sobre la encuestas a partir de la generalización de una forma de comer integrada normativamente por las personas encuestadas ; como decía Mary Douglas (2004 ) « si vous demandez à des gens ce qu'ils mangent, ils vous répondront ce qu'ils pensent que vous pensez qu'ils devraient manger ». Este efecto puede explicar los fenómenos de sub-declaración de las formas « anormales » de comidas (fuera de cena, de-estructurada...) durante las encuestas, o de comida en general para las personas en situación de obesidad, y de sobre-declaración de comidas consideradas socialmente como “normales”.

Esta integración normativa puede también por cierto cuestión por los investigadores mismo (Douglas 1979), influyendo la redacción de las preguntas, los impulsos de verbalización, la análisis... La normatividad de la alimentación necesita tomar precauciones durante las encuestas. Una de las contestas posible

seria la observación directa diaria de las practicas y representaciones alimentarias. Este método necesita tiempo y presencia de termino medio o largo, para recoger todo lo “fuera de cena”, verificar las cantidades compradas, dadas y recibidas... (Serra Mallo1 2012). Necesita también la reflexidad de los investigadores, teniendo en conciencia de su propio modo de considerar la “cena tradicional”.

#### *2-4 Una de- institucionalización del modelo alimentario*

Este concepto de « institución social de la comida » seria un « mito » como lo evocaba Herpin (1988) a propósito del concepto de modernidad alimentaria, sin poder objetivarla con datos históricos comparativos, salido de una ideología nostálgica de la cena tradicional, construido con materiales normativos del siglo pasado, contradictorios ya con el mundo contemporáneo ?

La comida familiar como institución social de Halbwachs es la de la comida obrera de los principios del siglo veinte, marcada por la evolución rápida de las normas del siglo precedente (Poulain 2002a, Saint Pol 2012). Este conjunto de normas sobrealza la estructura patriarcal cristiana y mononuclear del modelo familiar (Makela 2012), modelo del nuevo orden capitalista y burgués : surtido limitado económicamente (Halbwachs 1912, Chombart de Lauwe 1956, Bourdieu 1979), separación sexual del trabajo domestico, ritualisacion y estratificación muy fuertes de las maneras de mesa, la jerarquía del servicio y del lugar de sitio etc.

La estructura de las familias cambiando, parece evidente que este modelo normativo vee su legitimidad debilitada por las necesidades diarias de las familias. La norma es obligación y deseabilidad, pues la obligación puede volverse pesada y la deseabilidad cambiar de objeto o de forma. Lo que el modelo normativo de la comida tradicional pierde en legitimidad, lo gana con toques mas abiertos y igualitario, mas reflexivo y selectivo sobre las

consecuencias de su forma de comer, mas interesado por el “sentido” de la comida y del momento social, nuevas formas de estructuración del comedor.

### *Conclusión*

La idea de una de-estructuración del modelo alimentario puede analizarse como de-institucionalización de un modelo normativo construido hace un siglo y medio con condiciones históricas particulares, que ya no encuentra las necesidades o los deseos de los comedores contemporáneos. Considerada como institución fundamental, la comida familiar “tradicional” tuvo una acción determinante sobre las mentes y los cuerpos según convenciones normativas de una clase social dominante (Foucault 1966, Douglas 2004), burguesa y parisina. Las relaciones de clase han cambiado, pero las diferencias existen todavía, y la de-legitimidad del modelo tradicional sigue leyéndose en las practicas. Si las practicas ya no se refieren a las mismas normas pero a nuevas, ya es tiempo de analizar esas ultimas.

### Referencias citadas :

- Becker H. S., [1963] 1985. *Outsiders. Etudes de sociologie de la déviance*, Paris, Métailié.
- Berger P. y Luckmann T., [1966] 2008. *La construction sociale de la réalité*, Paris, Armand Colin.
- Bourdieu P., 1979. *La distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit.
- Chombart de Lauwe P.H., 1956. *La vie quotidienne des familles ouvrières*, Paris, Ed. du CNRS.
- Corbeau, J.-P. 1992. « Rituels alimentaires et mutations sociales », *Cahiers internationaux de sociologie*, 92 : 101-120.
- Corbeau J. P. et Poulain J.P., 2002. *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Toulouse, Privat.
- Douglas M., 1979. « Les structures du culinaire », *Communications*, 31 : 145-170.

- Douglas M., [1986] 2004. *Comment pensent les institutions*, Paris, La Découverte, Poche.
- Durkheim E., [1907] 1975. *Textes*, vol. 1 à 3. Paris, Minuit.
- Durkheim E., [1912] 2007. *Les formes élémentaires de la vie religieuse. Le système totémique en Australie*, Paris, CNRS Editions.
- Durkheim E., [1925] 1992. *L'éducation morale*, Paris, Presses Universitaires de France, Quadrige.
- Elias N., 1973. *La civilisation des mœurs*, Paris, Calmann-Lévy.
- Fischler C., 1979. « Gastro-nomie et gastro-anomie : sagesse du corps et crise bioculturelle de l'alimentation moderne ». *Communications*, 31 : 189-210.
- Fischler C., 1990. *L'Homnivore. : le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob.
- Fischler C. et Masson E., 2008. *Manger. Français, Américains et Européens face à l'alimentation*. Paris, Odile Jacob.
- Fischler C. et Pardo V. (dir.), 2013, *Les alimentations particulières. Mangerons-nous encore ensemble demain ?* Paris, Odile Jacob.
- Foucault M., [1966] 1981. *Les mots et les choses. Une archéologie des sciences humaines*. Paris, Gallimard.
- Goffman E., 1975. *Stigmates. Les usages sociaux des handicaps*, Paris, Minuit.
- Goody, J. 1984. *Cuisines, cuisine et classes*. Paris : Centre Georges Pompidou.
- Grawitz M., 1964. *Méthode des sciences sociales*, Paris, Dalloz, coll. Précis.
- Habermas J., 1987. *Théorie de l'agir communicationnel. Tome 1. Rationalité de l'agir et rationalisation de la société*, Paris, Fayard.
- Halbwachs M. [1912] 1970. *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*. Paris, Gordon et Breach.
- Herpin N., 1988. « Le repas comme institution. Compte-rendu d'une enquête exploratoire », *Revue française de sociologie*, 29-3 : 503-521.
- Makela J., 2012, « Statut social du repas », in Poulain J.P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. Quadrige : 1142-1147.
- Poulain J.P., 1998. « La modernité alimentaire : Pathologie ou mutation sociale ? », *Cahiers de nutrition et de diététique*, 33-6 : 351-358.
- Poulain J.P., 2002a. *Sociologies de l'alimentation*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Poulain J.P., 2002b. *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat.
- Poulain J.P., 2007. *Sociologie de l'obésité*, Paris, Presses Universitaires de France.
- Poulain J.P., 2012. « Modèle alimentaire », in Poulain J.P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. Quadrige : 881-888.

Saint-Pol (de) T., 2005. « Le temps des repas en France (analyse quantitative) », *Terrains et Travaux*, 2-9 : 51-72.

Saint-Pol (de) T., 2012. « Repas », in Poulain J.P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. Quadrige : 1137-1142.

Serra Mallol C., 2012. « Observation participante », in Poulain J.P. (dir.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, coll. Quadrige : 960-965.

Weber M., [1921] 1995. *Economie et société*, tome 1 « Les catégories de la sociologie », Paris, Plon, coll. Agora Pocket.